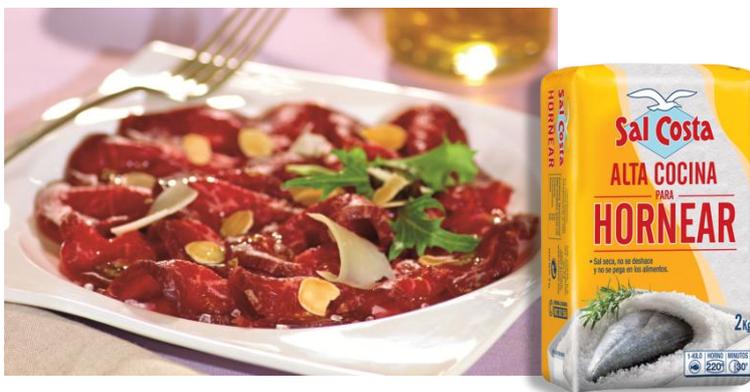


### Carpaccio de buey marinado a la sal

Tiempo de marinado: 6 horas

Tiempo total preparación una vez marinado: 35 minutos



#### **INGREDIENTES:**

- 400 g de chuletón de buey pulido y deshuesado
- 2 kg de **Sal Costa Alta Cocina**
- 50 g de aceite de oliva
- 20 g de pimienta negra rota
- 1 cucharadita de romero picado
- 100 g de brotes de lechuga
- 30 g de queso de oveja al romero
- 1 limón
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de mostaza
- 20 g de almendra laminada tostada

#### **ELABORACIÓN:**

- Preparar una emulsión con el aceite, la pimienta y el romero y mezclarla con la **Sal Costa Alta Cocina**. En una fuente, formar un lecho con la sal aromatizada, colocar encima el chuletón de buey, cubrir con el resto de sal y dejar marinar durante 6 horas.
- Pasado este tiempo, limpiar la carne, envolverla con papel film bien apretado y congelar durante 30 minutos.
- Retirar la carne del congelador, quitar el film y cortarla en lonchas muy finas. Servir como carpaccio y aderezarlo con las almendras, los brotes de lechuga y las láminas de queso. Condimentar con una vinagreta a base aceite, mostaza y unas gotas de zumo de limón.